Mug cakes en folie

Plus de 20 recettes de Mug cakes à découvrir



Mickaël Voisin

VISIT…

LANZAROTE Caliente.com

Sommaire

Préambule

Les sucrés

- Mug cake au chocolat
- Mug cake façon cookies
- Mug cake façon brownie
- Mug cake « After Eight »
- Mug cake aux pommes
- Mug cake aux myrtilles et mascarpone
- Mug cake au nutella
- Mug cake au chocolat et à la Guinness
- Mug cake à la banane
- Mug cake au toblerone et aux chamallows
- Mug cake au citron
- Mug cake Oréos
- Mug cake à la pâte d'amandes et aux 4 épices
- Mug cake aux spéculoos
- Mug cake au chocolat et caramel

Les Salés

- Mug cake à l'avocat
- Mug cake au Baileys
- Mug cake au café et gingembre
- Mug cake à la carotte
- Mug cake au saumon fumé

Mug Cake au chèvre et poulet
Mug cake à la vache qui rit
Mug cake à la tapenade et comté

Préambule

Ces gâteaux nous viennent des Etats-Unies. Et oui après les cupcakes, whoopies et autres cheesecakes, voici une nouvelle pâtisserie très facile à réaliser et surtout très rapidement. Il ne faut que 5 minutes, temps de cuisson comprise, pour réaliser un Mug cake. Le Mug cake, comme son nom l'indique, se prépare dans un mug. La plus part du temps, il suffit de verser l'ensemble des ingrédients dans la tasse, passer au micro ondes et voilà c'est prêt ! Autre facilité, plus besoin de balance, le dosage de chaque ingrédient se fait à la cuillère. Vous trouverez dans ce livre plus de 20 recettes, des sucrées et des salées.

Bonne dégustation !

Les sucrés

Mug cake au chocolat

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 jaune d’œuf
- ¼ de cuillère à café de levure
- 3 cuillères à soupe de farine
- 4 carrés de chocolat (noir, blanc ou au lait)

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes sans les faire bouillir. Ajoutez le sucre, le jaune d’œuf, la levure et la farine. Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Cuire 30 secondes (puissance 800 watts). Laissez refroidir quelques minutes. Dégustez encore tiède.

Mug cake façon cookies

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc
- 1 cuillère à soupe bien tassée de sucre brun
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- Une petite pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe pépites de chocolat

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre au micro-ondes sans le faire bouillir. Ajouter le sucre (blanc et brun), la vanille et le sel. Bien mélanger.
Ajoutez le jaune d'œuf. Mélangez à nouveau. Incorporez la farine, mélangez au fur et à mesure.
Ajoutez les pépites de chocolat, le tout doit ressembler à une pâte à cookies.
Cuire au micro-ondes 40-60 secondes (puissance 800 watts), commencez à vérifier la cuisson au bout de 40 secondes. Ne pas dépasser une minute de cuisson. Le gâteau doit rester tendre.
Servir chaud.

Mug cake façon brownie

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe bien tassée de sucre brun
- 4 gouttes d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de poudre de cacao non sucré
- 2 cuillères à soupe de morceaux de chocolat

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre au micro-ondes sans le faire bouillir. Mélangez le beurre, le sucre, la vanille et le sel.
Incorporez le jaune d'œuf. Ajoutez la farine et la poudre de cacao. Bien mélanger.
Enfin, ajoutez les morceaux de chocolat.
Cuire pendant environ 45 secondes au micro-ondes (puissance 800 watts). Le gâteau doit rester moelleux.

Mug cake « After Eight »

Ingrédients

- 6 chocolats à la menthe After Eight
- 4 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Placez les chocolats à la menthe déballés dans le mug avec 3 cuillères à soupe de lait. Cuire au micro-ondes pendant environ 20 secondes. Avec une fourchette, mélangez le tout. Cuire à nouveau au micro-ondes pendant 20 secondes. Remuez de nouveau avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit uniforme.
Incorporez la farine et la levure pour former une pâte uniforme.
Ajoutez la dernière cuillère à soupe de lait. Bien mélanger. La pâte est plus liquide. Assurez- vous qu'il ne reste pas de grumeaux.
Cuire au micro-ondes pendant 1 minute (puissance 800 watts). La surface du gâteau doit être sèche. Laissez refroidir environ 30 minutes.

Mug cake aux pommes

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de compote de pommes non sucrée
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- un quartier de pomme

Préparartion

Coupez en petits dés le quartier de pomme. Réservez. Mélangez tous les ingrédients sauf la pomme. La pâte doit être lisse. Incorporez progressivement les morceaux en mélangeant. Cuire au micro-ondes pendant environ 1 minute (puissance 800 watts).

Mug cake aux myrtilles et mascarpone

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 1.5 cuillères à soupe de mascarpone
- 2 à 3 pincées de zeste de citron
- 5 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de myrtilles surgelées

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre au micro-ondes sans le faire bouillir. Ajoutez l'œuf et le sucre, le sucre vanillé, le mascarpone, le zeste de citron, la farine, la levure. Bien mélanger le tout afin d'obtenir un mélange homogène. Incorporez les myrtilles. Cuire au micro-ondes 1 minute 40 secondes (puissance 800 watts).

Mug cake au nutella

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de Nutella
- 1 cuillère soupe de sucre
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 1 gros œuf

Préparation

Mélangez l'ensemble des ingrédients. Assurez-vous de bien mettre les 2 cuillères de nutella (une partie va coller à la cuillère). L'ensemble doit être homogène.
Cuire au micro-ondes pendant environ 1 minute 15 secondes (puissance 800 watts). Il est normal que le dessus du gâteau paraisse humide. Vérifiez avec la pointe d'un couteau que l'intérieur est cuit. Dans tous les cas ne pas dépasser 2 minutes de cuisson.
Laissez refroidir environ 10-20 minutes.

Mug cake au chocolat et à la Guinness

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe de sucre blanc
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- une cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1,5 cuillères à soupe de lait
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- 1,5 cuillères à soupe d'huile
- 2,5 cuillères à soupe de bière Guinness

Préparation

Mélangez l’ensemble des ingrédients jusqu’à obtention d’une pâte lisse. Cuire au micro-ondes pendant environ 1minute 30 secondes (puissance 800 watts). Ne pas cuire trop longtemps, sinon le gâteau deviendra caoutchouteux.

Mug cake à la banane

Ingrédients

- o 2,5 cuillères à soupe de farine
- o ½ cuillère à café de levure chimique
- o 4 cuillères à soupe de sucre blanc
- o 1/4 c de cannelle
- o 2 cuillères à soupe de yaourt grec nature
- o 1 œuf
- o 4 cuillères à soupe de lait écrémé
- o une demi-banane

Préparation

Réduire la demi-banane en purée. Ajoutez les autres ingrédients. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et uniforme. Cuire au micro-ondes pendant environ 1 minute 30 secondes (puissance 800 watts). Vérifier la cuisson. Il est normal que le dessus du gâteau paraisse humide. Vérifiez avec la pointe d'un couteau que l'intérieur est cuit. Laissez refroidir avant de déguster. Vous pouvez saupoudrer le gâteau de coco râpé.

Mug cake au toblerone et aux chamallows

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 3 carrés d'une tablette de 100g de toblerone
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Mini guimauves (chamallows)

Préparation

Commencez par faire fondre le beurre et le toblerone au micro-onde. Ajoutez la cassonade, l'extrait de vanille, puis l'œuf. Incorporez la farine et la levure. Bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Parsemez de mini guimauves. Cuire 50 secondes au micro-onde (puissance 800 watts). Laissez refroidir avant de déguster.

Mug cake au citron

Ingrédients

- 1 citron
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 6 cuillères à soupe de farine

Préparation

Pressez le citron et réservez le jus. Mélangez l'œuf et le sucre. Ajoutez le lait, le jus de citron, la levure et la farine. Bien mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Cuire au micro ondes pendant 1 minute 30 secondes (puissance maximum 800 watts).

Mug cake Oréos

Ingrédients

Pour le gâteau:

- 2,5 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupes de sucre
- ¼ de cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 Oréos

Pour la garniture:

- 3 cuillères à soupe de crème épaisse fouettée
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc
- 3 Oréos, broyé en petits morceaux

Préparation

Pour le gâteau :

Mélangez tous les ingrédients sauf les Oréos jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ecrasez les Oréos et les incorporez à la pâte de manière homogène. Cuire au micro-ondes pendant environ 1 minute 30 seconde (puissance 800 watts). Le dessus du gâteau doit paraître humide. Vérifiez avec la pointe d'un couteau que l'intérieur soit bien cuit. Laissez refroidir le gâteau.

Pour la garniture :

Fouettez à vitesse élevée la crème et le sucre. Incorporez les morceaux d'Oréos. Garnir le gâteau de la crème sucrée à l'aide d'une poche à douille.

Mug cake à la pâte d'amandes et aux 4 épices

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de pâte d'amandes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 10 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de 4 épices
- 4 bonnes cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Commencez par mélanger la pâte d'amande, la cassonade, la farine, la levure et les épices. Ajoutez le lait. Le tout doit former une pâte bien lisse. Cuire au micro-ondes 40 secondes (puissance 800 watts). Dégustez encore chaud.

Mug cake aux spéculoos

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de caramel
- 1 œuf
- 2 cuillères à café de lait
- 1,5 cuillères à soupe de beurre mou
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 biscuits spéculoos réduits en miette

Préparation

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pate lisse. Cuire au micro ondes pour 1 minute 30 secondes (puissance 800 watts). Dégustez chaud.

Mug cake au chocolat et caramel

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre blanc
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1,5 cuillères à soupe de lait
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- 1,5 cuillères à soupe d'huile
- 2 bonbons au caramel mou

Préparation

Mélangez tous les ingrédients sauf le caramel jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Cuire au micro-ondes durant 50 secondes (puissance 800 watts). Le gâteau va commencer à prendre de la consistance. Enfoncez les 2 bonbons dans le gâteau. La pâte doit les recouvrir. Cuire pendant 40 secondes à la même puissance. Vérifiez avec la pointe d'un couteau que l'intérieur soit bien cuit. Dégustez encore chaud après quelques minutes.

Les Salés

Mug cake à l’avocat

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de purée d'avocat (environ la moitié d’un avocat bien mûre)
- 5 cuillères à soupe de lait

Préparation

Mélanger l’ensemble des ingrédients jusqu’à obtention d’une pâte bien lisse. Cuire au micro-ondes pendant environ 2 minutes (puissance 800 watts). Le dessus du gâteau doit paraitre humide. Vérifiez avec la pointe d’un couteau que l’intérieur soit bien cuit.

Mug cake au Baileys

Ingrédients

- o 2,5 cuillères à soupe de farine
- o 4 cuillères à soupe de sucre
- o ½ cuillère à café de levure chimique
- o 1 œuf
- o 3 cuillères à soupe de Baileys
- o 3 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Mélangez tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une pate bien lisse. Cuire aux micro-ondes pendant 1 minute 30 secondes (puissance 800 watts). Dégustez encore chaud.

Mug cake au café et gingembre

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de café fort moulu
- 1/4 cuillère à café de gingembre
- 1/4 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de mélasse
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2,5 cuillères à soupe de farine
- 1/8 cuillère à café de levure chimique

Itinéraire

Mélangez tous les ingrédients sauf le caramel jusqu’à obtention d’une pâte lisse. Cuire au micro-ondes pendant 1 minute 30 secondes (puissance 800 watts). Vérifiez avec la pointe d’un couteau que l’intérieur soit bien cuit. Sinon cuire encore 30 secondes. Dégustez encore chaud.

Mug cake à la carotte

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe de purée de carotte
- ½ cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de crème liquide
- 1 œuf
- Sel
- Muscade
- 2 cuillères à soupe de farine

Préparation

Mélangez la purée de carotte, le beurre et la crème. Cuire 30 secondes au micro-onde (puissance 800 watts). Ajoutez l'œuf, la farine, un peu de sel et de muscade. Bien mélangez jusqu'à obtention d'une mélange homogène. Cuire à nouveau au micro-onde 45 secondes même puissance. Dégustez chaud.

Mug cake au saumon fumé

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
- 4 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 tranches de saumon fumé coupées en petits morceaux
- 1 œuf

Préparation

Mélangez l’œuf, le lait et l’huile d’olive. Incorporez la levure et la farine. Le mélange doit être bien homogène. Ajoutez le saumon haché. Cuire 1 minute 30 secondes au micro-onde (puissance 800 watts). Laissez refroidir quelques minutes avant de déguster.

Mug Cake au chèvre et poulet

Ingrédients

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 25 g de poulet coupé en morceaux
- 25 g de chèvre coupés en dés

Préparation

Mélangez l'œuf, le lait et l'huile d'olive. Incorporez la levure et la farine. Le mélange doit être bien homogène. Ajoutez le poulet et le fromage de chèvre. Cuire 1 minute 30 au micro-onde (puissance 800 watts). Laissez refroidir quelques minutes avant de déguster.
Si vous trouvez le chèvre trop fort vous pouvez le remplacer par de la mozzarella. A la place du poulet vous pouvez utiliser des dés de jambon.

Mug cake à la vache qui rit

Ingrédients

- 1 portion de vache qui rit
- 1 cuillère à café de beurre
- 1 pincée de sel et poivre
- 1 œuf
- 5 cuillères à soupe de lait
- 2,5 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mélangez le beurre, l'œuf et le lait. Incorporez la farine et la levure. Le mélange doit être bien homogène. Ajoutez la vache qui rit. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit réduit en petit morceau. Cuire au micro-onde 1 minute 30 secondes (puissance 800 watts). Laissez refroidir quelques secondes avant de déguster.

Mug cake à la tapenade et comté

Ingrédients

- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de farine
- une pincée de levure chimique
- 1 cuillère à café de tapenade
- 2 cuillères à soupe de comté en dés

Préparation

Mélangez l’œuf, l’huile et le lait. Incorporez la farine et la levure. La pâte doit être bien homogène. Ajouter les dés de comté et la tapenade. Cuire 1 minute au four à micro-ondes (puissance 800 watts).